De plus, la pâtée chaude a le très grand avantage d'être plus facilement digérée, puisqu'elle est à une température plus voisine de celle du corps. Elle exige moins de travail d'échauffement des voies digestives. Elle fait faire à tout l'organisme d'importantes économies de calories en une saison où toute dépense contre le froid s'exerce aux dépens des graisses.

Or, toute exportation de graisses est un manque pour l'élaboration de l'œuf dont le jaune est très fortement gras.

Donnons donc de la pâtée chaude à tout le poulailler, jeunes et adultes — aux jeunes comme stimulant et appétissant, aux adultes pour ces mêmes raisons auxquelles s'ajoute la nécessité de faciliter la ponte.

L'ortie dans l'alimentation des volailles

L'ortie est particulièrement recommandée pour l'élevage des poussins, lorsqu'on commence à leur donner des pâtées, ainsi que pour l'élevage des jeunes, y compris les oiseaux sujets à la crise du rouge (dindonneaux, pintadeaux, paonneaux).

L'ortie dioïque ou grande ortie est la plus commune. C'est celle que l'on trouve aux abords des maisons et des haies. Elle possède, chacun le sait, des poils acérés sécrétant un liquide vésicant à base d'acide formique, qui occasionne des brûlures légères à la peau. Pour faire disparaître l'action vésicante de l'ortie, on commence par échauder les feuilles en les trempant dans l'eau bouillante. On peut arriver au même résultat en hachant ou en broyant l'ortie. Enfin, la plante desséchée peut être employée sans crainte.

Un bon mode d'emploi consiste à mélanger l'ortie broyée ou hachée à du son, des pommes de terre ou des topinambours.

L'ortie peut être également employée en farine. La bonne farine d'orties est faite avec des feuilles jeunes, et, par conséquent, tendres. Malheureusement, il est difficile de s'en procurer.

L'ortie enfin est donnée avec profit aux pondeuses, car elle tend à augmenter leur production. Nous en avons personnellement fait l'expérience et nous engageons nos lecteurs à juger par eux-mêmes de cette amélioration.

NOS BESOINS ET NOS RESSOURCES

Le pain est, en France, une sorte d'aliment sacré. La parole de l'Ecriture : « Tu gagneras ton pain à la sueur de ton front », revêt, chez nous, un sens plus précis qu'ailleurs. Le mot pain désigne tout ce qui nous sustente et, de fait, nous sommes des mangeurs de pain. D'autres peuples de l'univers font entrer dans leur alimentation des éléments farineux qui y remplacent partiellement ceux dont se compose le pain français. Le pain nous est donc nécessaire, et l'on peut croire que le moral, avec le physique, de la nation souffrirait de la privation de pain.

Ces vérités sont connues de tous et particulièrement de ceux qui ont charge d'assurer la subsistance du peuple français. Néanmoins, une décision vient d'être prise qui réduit de vingt pour cent la ration de pain. Tous les préfets de zone non occupée en ont été informés par un télégramme ministériel et, sans doute, les intéressés, c'est-à-dire tous les chefs de famille et même tous les consommateurs, ont éprouvé une surprise désagréable lorsque cette mesure a été portée à leur connaissance par la voie des journaux.

Mais, quand leur a été connu le commentaire que M. Achard, secrétaire d'Etat au Ravitaillement, a donné, aux journalistes qui l'interrogeaient à Vichy, de la décision en question les mécontents ont immédiatement compris que cette mesure était inévitable dans la présente conjoncture.

En effet, la récolte des céréales a été fort mauvaise, cette année, dans la zone non occupée, puisqu'elle ne représente que la moitié de la normale. Or, nous sommes privés des importations des Amériques. De surcroît, la récolte d'orge a été mauvaise également en Afrique du Nord. La « soudure » se présente donc dans les plus difficiles conditions possibles, et si nous nous voyons privés maintenant du cinquième de notre ration de pain, c'est afin que puissent être ménagées les modestes réserves qui nous restent.

Cependant, le pain qui nous est concédé suffit à la nourriture d'un consommateur moyen. Des mesures spéciales seront bientôt prises en faveur des enfants et des ouvriers qui exécutent une besogne pénible. Mais il est un autre moyen d'atténuer les effets de cette nouvelle restriction, et c'est d'abord de ne le point critiquer légèrement et vainement. Les récriminations ne servent à rien dans les circonstances actuelles ; au contraire, elles nuisent à l'intérêt commun, à l'intérêt du public lui-même qui a besoin de toute sa raison, de tout son sang-froid pour supporter les incommodités de l'heure.

Enfin, la solidarité entre Français peut aussi être utile à ceux d'entre nous que les inévitables privations gênent plus particulièrement, notamment les pères et les mères de familles nombreuses. La générosité, la bonté, ou le simple sentiment de prévoyance doivent inspirer des initiatives efficaces, en l'occurence. Que les Français qui ont assez de pain en partagent une partie avec ceux qui n'en ont jamais trop, parce que le pain est leur principal aliment, — et la France atteindra sans trop souffrir la saison des moissons fécondes.

LES JUS DE FRUITS doivent devenir une boisson nationale

Il faut revenir de ce préjugé que les jus de fruits sont des boissons de régime et qu'ils ne s'adressent qu'aux malades ou aux convalescents, aux enfants et aux vieillards. En fait, les jus de fruits conviennent à tous les âges et s'adressent également à tous les sujets bien portants.

Il est vrai que le principal obstacle au développement de la consommation des jus de fruits conservés a été jusqu'ici leur prix élevé, qui en faisait presque des boissons de luxe ou de régime, alors que le jus de fruits doit être une boisson populaire et de consommation courante.

Or, il est possible, par le procédé très simple de la pasteurisation d'obtenir les jus de fruits, raisins et pommes surtout à des prix de revient tels qu'on peut les conserver et les mettre dans le commerce au même prix que les vins et les cidres correspondants. Le procédé, trop peu connu en France, est couramment utilisé en Suisse depuis une trentaine d'années.

Cultivons les beaux fruits de France, mangeons des fruits frais, buvons des jus de fruits. La santé publique ne pourra qu'y gagner.

AU JARDIN

On sait quel mal causent les limaces et limaçons dans les modestes cultures comme dans les exploitations plus importantes.

Voici à l'usage des possesseurs de jardins ouvriers un procédé de destruction qui s'emploie avec succès contre les limaces et les colimaçons qui infestent les jardins. On opère par temps sec, et de la manière suivante : Prendre 2 kilogrammes de son ; d'autre part, se procurer chez un droguiste ou un pharmacien, *une boîte de méta*, alcool solidifié que l'on trouve dans le commerce, et dont le prix est minime.

A l'aide d'une bouteille, écraser ce produit pour le réduire en poudre impalpable, ensuite le mélanger bien intimement aux 2 kilogrammes de son. Répandre ce mélange par petits tas gros comme le poing, espacés de 2 m. 50 environ, dans les allées du jardin ; opérer avant la nuit. Le lendemain et le surlendemain on trouve les limaces et colimaçons morts sur les tas de son ainsi préparés. Renouveler l'expérience au bout de huit jours. Recommandations importantes : opérer toujours par temps sec et observer strictement les indications données ci-dessus pour la préparation du mélange, car si on augmentait la dose de méta, l'odeur serait trop fort et ferait fuir les limaces au lieu de les attirer. Bien entendu, les limaces ainsi détruites ne sont pas à distribuer aux volailles.

UN EXCELLENT FOURRAGE :

LE LOTIER

Notre collaborateur M. A. Matagrin a exposé en plusieurs articles quelles étaient les possibilités du Soja en Dauphiné.

Il a démontré l'excellence de cette culture fixatrice d'azote.

Nous dirons aujourd'hui quelques mots d'un fourrage trop peu répandu, le Lotier.

On disserte souvent sur la valeur du lotier corniculé comme fourrage et sur l'emploi de cette plante pour constituer une prairie.

Remarquons, tout d'abord, que le lotier est une plante améliorante, ses racines étant — comme celles de la luzerne — recouvertes de nodosités renfermant des bactéries fixatrices d'azote atmosphérique. Le lotier corniculé a plus de valeur que le lotier velu. Récolté en pleine floraison, il donne un très bon foin, équivalent au foin de luzerne ou de sainfoin. Il offre le très grand avantage de repousser très vite sous la dent du bétail et de donner facilement deux et même jusqu'à quatre coupes dans les sols bien pourvus d'humidité. Il n'est pas atteint par la cuscute, ce qui le rend très intéressant à cultiver dans les sols où ce parasite est fréquent. Le lotier corniculé est, par excellence, la plante fourragère des sols sablo-argileux, argilo-marneux, et des sables frais.

Il supporte très bien l'humidité excessive et résiste suffisamment à la sécheresse. Il peut constituer prairie de fauche, aussi bien que prairie à pâturer et est utilisable dans tous les sols où la luzerne ne réussit pas. Pour prairie temporaire, il est indiqué de l'associer à des graminées : brome des prés, dactyle, ray-grass. On peut constituer ainsi, en sols humides et pauvres en chaux, de bonnes prairies temporaires et même des prairies permanentes.

Chronique de la Mère Dupipet

PAR CARLUS

Allons z'enfants tout n'est pas perdu, y a encore d'espoir pour la vie de ce monde. C'est entendu on peut plus s'habiller acque de vagnole en laine ou en coton, mais on pourra porter des robes de « soye » ou de rayonne et pis y a aussi une consolation, les produits de beauté les crèmes pour se graisser le groin, la poudre pour se sucrer la gaufre, et les bâtons de rouge à sucer, enfin tout ça qui sert à se ravaler la façade, ça ne manquera pas c'est promis. Y a aussi le vin, on avait dit qu'on allait le rectrictionner, y a mon boit sans soif d'homme qu'en fermait plus l'œil tant ça le tourmentait, et ben on en manquera pas non plus, alors tout va très bien.

Mais pour vous en revenir aux habillements, y a mon homme qui s'est acheté une chemise en « soye », couleur « viande de veau sevré » y l'a mise dimanche, acque une cravate « canari ». Si vous l'aviez vu, acque son veston vert, son chapeau « épinard » et son nez rouge, on aurait franc dit un perroquet. Oh il en jettait vous savez.

Même que le soir quand il a été boire son canon, y a la Nana qui lui a dit :

— Comme vous êtes beau Baptiste, vous ressemblez à un couché de soleil sur le Pilat.

Moi je me suis faite une robe toute en « soye artificielle véritable » couleur « bleu d'amour » acque devanti « jaune menage », de rubans « vin vomi » et de toutes petites manches, un peu bouffante, forme « vase de nuit ».

Je l'ai essayée le dimanche avant de sortir, je m'étais bien maquillée, pisqu'on peut s'offrir des produits de beauté sans ticket, j'ai voulu en profiter, moi qui en avait jamais acheté pour un sou ça me faisait envie, on a si peu souvent le plaisir de se payer quelque chose de vente libre. Alors donc, je m'étais mis du bleu aux yeux, du rouge aux joues et aux lèvres, et bien de la farine rose que sent bon par en dessus.

Mes pôvres z'enfants quand je me suis arregardée dans la glace, je me suis fait peur... Ouh ! donc courir marque mal !... De me voir comme ça la gogne pleine de peinture et acque ma robe légère, toute ma viande, que se dessinnait en dessous et que depassait par les manches, ça me soulevait le cœur.

Alors je me suis bien debarbouillée, et j'ai remis ma vieille jaquette rapetassée, parce que je veux pas qu'enfin à mon âge, on me prenne pour une gotton.

Florine DUPIPET.

SERVICE RÉGIONAL de RADIO-DÉPANNAGE

(Magasin jaune) **4, Rue des Orfèvres, VIENNE — Tél 6-34**

RÉPARATIONS — TRANSFORMATIONS — MODERNISATIONS de postes de **T. S. F.** toutes marques, livrées en 24 h. avec garantie.